FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2022



Formati

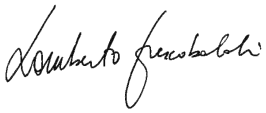
Bordolese (0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Rialzi 2022

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

“Questo vino è un sogno rincorso per anni. Dalla Tenuta Perano, fortemente voluta da tutta la mia famiglia, abbiamo scelto il vigneto Rialzi, che si eleva dagli altri grazie a tre caratteristici gradoni naturali. Una Gran Selezione che, come dice il nome, mi ricorda ogni giorno il continuo impegno verso l’eccellenza.”



Andamento climatico

L’inverno 2022 è stato caratterizzato da un clima rigido e ricco di precipitazioni, con delle gelate mattutine. Il disgelo primaverile e l’aumento delle temperature hanno permesso alle viti di germogliare regolarmente. La primavera poi, con delle temperature miti e con alcune piogge ben posizionate, ha fatto ben sviluppare la superficie fogliare, con una parete vegetativa molto estesa e completa. Le viti hanno fiorito dal 5 al 7 giugno, con giornate soleggiate e temperature che hanno favorito una buona allegagione. Successivamente l’invaiatura, di pochi giorni in anticipo, è avvenuta all’inizio di agosto grazie a condizioni ottimali di caldo durante il giorno, ma mitigato da una buona ventilazione notturna. Gran parte del merito per la straordinaria annata, va in ogni caso attribuito all’estate calda, con due piogge alla metà di agosto. La vendemmia, iniziata il 18 settembre con il Sangiovese, è da considerarsi straordinaria per intensità di profumi e ricchezza di tannini che le due piogge estive hanno reso morbidi e vellutati.

Vinificazione e maturazione

Il vigneto Rialzi si trova ad un’altitudine di 500 metri s.l.m. ed oltre, posizionato su tre terrazzamenti con suoli di alberese ed un’esposizione a sud-ovest. Le uve di Sangiovese, dopo attento lavoro in vigna, sono state vendemmiate a mano con cura. Una volta arrivate in cantina sono state sottoposte ad una ulteriore ed attenta selezione. La fermentazione è avvenuta in tini di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione pellicolare e delicati rimontaggi, in modo da consentire la migliore estrazione polifenolica. Successivamente il vino è maturato per 36 mesi di cui 24 in barriques. Solo dopo ulteriore affinamento in bottiglia, Rialzi Chianti Classico Gran Selezione è risultato pronto per l’immissione sul mercato.

Note degustative

Rialzi 2022 presenta un colore rosso rubino intenso e brillante. Il bouquet è estremamente ampio ed elegante al contempo, esordisce con splendide note fruttate, con sentori che rimandano alla visciola e alla mora. Bellissima la componente floreale che rimanda alla rosa canina e splendido il terziario che rende ancora più complesso il naso; con sentori che ci ricordano il chicco di caffè e il tabacco. Il corpo è carnoso, caldo e asciutto e la tessitura tannica si percepisce morbida e setosa. Estremamente lungo e persistente il finale.